

# 弥生 うらら創作膳

## うるおい

果実酒炭酸割

## 先付

三河湾の幸の石焼 車海老 平貝 烏賊

## 春の味覚

ぼんぼり桜桃 鯛の子松皮ゼリー寄せ

レッドキャビア 美味出汁

筍の木の芽味噌和え 花卉百合根

高足蟹と菜の花のマリネ 透明醤油のジュレとキャビア添え

あいち鴨のコンフィ カシスマスタード添え

## 旬の椀物

うすい豆薄葛仕立 道明寺桜餅見立 長芋白煮 蕨 姫皮筍

桜人参 桜葉 桜花 絞り生姜

## 海の恵み

活きメ伊勢海老 西浦漁港水揚げ地魚2種

土佐醤油とからすみ塩

## 玉手箱

小鉢5種

## 料理長の逸品

愛知県産牛サーロイン 低温調理のローストビーフ

季節の野菜

山わさびのすず味噌和えを添えて

## お食事

ご飯 あいちのかおり米 香の物 ちりめん山椒

## 留椀

あおさの八丁味噌汁

## 甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

その日の水揚げ・仕入れ状況により、  
料理・食材等の内容を変更することがございます

うらら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うらら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

